

# SLOW FOOD MANIFESTO FOR GOOD, CLEAN AND FAIR WINE



Las bodegas deben cultivar directamente al menos el **70% de las uvas utilizadas para la producción** de vinos (con excepción de algunas zonas que por su tradición tengan un amplio comercio de uvas, como Madeira, Napa Valley, Sur de España, etc.).



Las bodegas **no deben utilizar fertilizantes**, herbicidas o antibióticos provenientes de la química de síntesis.



El uso de los **recursos ambientales** para la producción de vino debe ser consciente y sostenible. La dependencia de los sistemas de irrigación debe ser lo más limitada posible y con el objetivo de evitar casos de estrés hídrico severo.



Los edificios de la compañía o de la bodega, en caso que sea necesario contruirlos, deben respetar el paisaje. Para la eventual reestructuración y mantenimiento de construcciones ya existentes se debe tener en cuenta la **sostenibilidad ambiental**.



Las **bodegas no deben utilizar la ósmosis inversa ni los métodos físicos de concentración del mosto**. A su vez, salvo por los espumantes o vinos que lo prevean por tradición, no se debe emplear MCR (mosto concentrado rectificado) o azúcar (según los países donde se opera). No está previsto el uso de virutas para aromatizar los vinos.

La **cantidad de sulfitos** en el vino no debe sobrepasar los límites indicados en la certificación del vino biológico de la Unión Europea.



Los vinos deben ser un **reflejo del terroir de procedencia**, por este motivo alentamos el uso de levaduras indígenas así como la búsqueda científica de aislamiento de levaduras autóctonas que puedan ser replicadas y utilizadas por la compañía o también por otros vinicultores de la misma zona y denominación.



Los vinos deben estar **privados de los principales defectos enológicos**, porque estos tienden a homogeneizar a los vinos y a reducir las diferencias territoriales.



La bodega debe comprometerse activamente y colaborar con toda la comunidad agro-productiva de su entorno con el fin de fortalecer y **mejorar el sistema agrícola** de la zona. En este sentido, la bodega debe mantener una relación de principios con sus asociados, así como con sus empleados, fomentando el crecimiento personal y profesional. Como así también es necesario que la bodega colabore y comparta sus conocimientos con otros vinicultores del territorio, evitando acciones de competencia desleal. Además, es importante que la bodega coopere y comparta conocimientos con los demás productores, evitando la competencia desleal.



El vinicultor sostenible alienta la **biodiversidad a través** de prácticas como: la alternancia del viñedo con coberturas o zonas boscosas; una gestión del suelo que prevea pastos y abono verde, y que excluya, en cada caso, el suelo al descubierto, salvo por breves períodos estacionales; la tutela o cuidado de los insectos polinizadores y de la fauna útil aplicando preferentemente insecticidas permitidos por la agricultura orgánica en casos en los que estas intervenciones fueren necesarias, y en cualquier caso evitando su utilización durante la floración de las vides y de otras especies herbáceas presentes en el viñedo; la cría de animales bajo el respeto de su propio bienestar y la propia producción de estiércol en bodega; la propia producción de compost de los residuos de poda y otros materiales orgánicos.

